Leukol®

Métabisulfite de potassium

Caractéristiques : Métabisulfite de potassium ($K_2S_2O_5$ - PM: 222,3) sous forme de poudre cristalline. En solution dans le vin, Leukol® libère environ 50 % de son poids en anhydride sulfureux (SO_2).

L'anhydride sulfureux est un élément indispensable pour le bon déroulement des fermentations alcooliques et la stabilisation des vins.

Mode d'emploi : En solution, un gramme de Leukol® libère environ 0,5 g de SO_2.

Sulfitage des moûts et des vins:

- moûts : 10 à 20 g/hl selon état sanitaire de la vendange.
- vins blancs/rosés : 8 à 14 g/hl.
- vins rouges : 5 à 8 g/hl.

Protection des vins en cuve: Laisser flotter à la surface du vin une petite bassine remplie avec 2 à 3 poignées de Leukol®

Remarque: L'utilisation du SO_2 dans le vin est réglementée. La concentration finale dans les vins mis à la consommation ne doit pas dépasser les limites fixées par la législation européenne.

Conditionnement : Sachet de 1 kg.
Sac de 25 kg.

Conservation : Stocker à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Compte tenu de la variabilité du produit naturel à traiter et de la diversité des traitements associés, les indications portées sur nos fiches techniques ne peuvent pas avoir de caractère juridiquement obligatoire - Edition : 19 / 07 / 07